



JOYEUX NOEL ET BON APPETIT !



BOXEMÄNNCHEN (Bonshommes en brioche)



LES INGRÉDIENTS

- 600 g de farine
- 60 g de beurre pommade (beurre mou)
- 1 sachet de pépites de chocolat ou autres décorations au choix
- 60 g de sucre + 8 g de sel
- 1 œuf
- 1 sachet de levure sèche (ou 8 g de levure fraîche)
- 330 ml de lait tiède

LA PREPARATION

1. Délayer la levure dans le lait tiède.
2. Mettre dans un saladier la farine, le sel, le sucre et l'œuf.
3. Remuer grossièrement à la main avant d'ajouter le beurre pommade et de commencer à pétrir.
4. Verser ensuite la levure mélangée au lait sur la préparation et continuer à pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse, souple et non collante.
5. Couvrir la pâte d'un torchon et la laisser lever dans un endroit chaud durant 1 heure. Elle doit normalement doubler de volume.
6. Une fois la pâte bien levée, la dégazer en la pétrissant à nouveau sur un plan de travail fariné.
7. L'étaler au rouleau pour obtenir une pâte d'environ 1 cm d'épaisseur dans laquelle on forme les bonshommes à l'aide de ciseaux ou d'un couteau. Puis les déposer sur une plaque à pâtisserie.
8. Préchauffer le four à 180°C et à l'aide d'un jaune d'œuf mélangé à une cuillère à soupe de lait, badigeonner les bonshommes au pinceau. Les décorer ensuite de pépites de chocolat pour former les yeux et les boutons de manteau ou autres décorations au gré de votre fantaisie !
9. Enfourner pour 15 minutes et vos Boxemännchen sont déjà prêts !